Instructions & Care I Mode d'emploi et entretien I Intrucciones y cuidados I Gebrauchs- und Pflegehinweise



Center Corer onto cupcake. Simply twist the corer into centre of cupcake. Stop when guard touches cupcake.

Placer l'extracteur au centre du petit gâteau. Faire simplement tourner l'extracteur en le faisant pénétrer dans le gâteau. Arrêter le mouvement lorsque la butée atteint le gâteau.

Coloque el aparato centrado sobre la magdalena. Simplemente gire el rellenador para introducirlo en el centro de la magdalena. Deténgase cuando el extremo protector toque la magdalena.

Die Schneide in der Mitte des Cupcake positionieren. Den Ausstecher in die Mitte des Cupcake drehen, bis die Schutzvorrichtung den Cupcake berührt.



Remove corer from cupcake. Push plunger down to remove core.

Retirer l'extracteur du gâteau. Appuyer sur le piston pour retirer le centre du petit gâteau.

Retire el rellenador de la magdalena. Presione el émbolo para retirar el centro.

Den Ausstecher aus dem Cupcake ziehen. Den Kolben nach unten drücken um das Kucheninnere zu entfernen.



Fill hole in cupcake with filling. Use squeeze bottle and spatula for icing and decorating. For thick fillings use squeeze bottle without tips.

Remplir de garniture le trou central du petit gâteau. Utiliser les flacons pressables et la spatule pour le glaçage et la décoration. Pour une garniture plus épaisse, employer un flacon pressable sans buse à glacer.

Llene el agujero con el relleno. Use las botellas con pico vertedor y una espátula para aplicar la cobertura y decorar. En el caso de rellenos espesos, use la botella con pico vertedor sin colocarle la punta.

Füllung in das Loch ge ben. Benutzen Sie Spritzbeutel und Tortenheber zum Glasieren und Dekorieren. Für dicke Füllungen empfehlen sich Spritzbeutel ohne Tüllen.



To use squeeze bottle, apply gentle pressure and move tip at consistent speed over cupcake. To stop, release pressure and lift bottle.

Pour utiliser le flacon pressable, appliquer une pression modérée et déplacer l'extrémité sur le gâteau à une vitesse régulière. Pour arrêter, cesser de presser le flacon et le soulever.

Para utilizar la botella con pico vertedor, apriételа suavemente y mueva la punta a una velocidad constante sobre la magdalena. Para detenerse, deje de apretar la botella y levántela.

Zur Anwendung den Spritzbeutel sanft drücken und die Tülle mit gleichmäßiger Geschwindigkeit über den Cupcake führen. Wenn Sie fertig sind, hören Sie auf zu drücken und heben Sie den Beutel.



Use round tip to create delicate writing and patterns, and floral tip for designs and filling.

Utiliser une buse arrondie afin de former des lettres et des motifs délicats, ou encore une buse florale pour des motifs ou du remplissage.

Use la punta de boca redonda para crear formas delicadas y para escribir, y las puntas decorativas y para flores para hacer diseños y poner el relleno.

Benutzen Sie eine runde Tülle für zarte Schrift und Muster und eine Blütentülle für Verzierungen und Füllung.

Rinse bottle and tips before icing and filling hardens. If icing and filling hardens, soak bottles and tips in warm soapy water. Cupcake Corer, flexible spatula, bottles and tips are dishwasher safe – top shelf.

Rincer les flacons et les buses avant que le glaçage ne durcisse. Si le glaçage a eu le temps de durcir, faire tremper les flacons et les buses dans de l'eau tiède savonneuse. L'extracteur de centre pour petits gâteaux, la spatule flexible et les buses peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

Lave las botellas y las puntas antes de que la mezcla de cobertura se endurezca. Si el relleno se endurece, remoje las botellas y puntas en agua tibia con jabón. Tanto el rellenador de magdalenas, como la espátula flexible, botellas y puntas se pueden lavar en la rejilla superior del lavaplatos.

Spülen Sie die Beutel und Tüllen aus, bevor die Glasur hart wird. Falls der Beutelinhalt erstarrt, lassen Sie die Beutel und Tüllen in warmem Seifenwasser einweichen. Der Cupcake-Ausstecher, der flexible Tortenheber, die Beutel und Tüllen sind spülmaschinengeeignet – oberes Fach.